

elaboració final	productes principals	origen de l'elaboració	preu
<b>per començar</b>			
la carxofa jueva	carxofa + oli oliva + garum	elaboració provinent de la comunitat jueva de roma del segle XVI	7,80€
taula de peixos curats i salaons	salmó + llobarro + tonyina + anxova + sal + temps	la curació dels peixos i freses en sal és de les elaboracions més antigues del mediterrani. el 2000 a.c. els fenicis i egipcis ja n'elaboraven	19,80€
cecina casolana "dry age"	vaca + sal + temps	el salat i la curació, una de les tècniques de conservació més antigues del mediterrani. el 2000 a.c. els fenicis i egipcis ja n'elaboraven	9,80€
salpicón de vaca	llengua de vaca + vinagre + ceba	aquest plat solia presidir els banquets de nobles castellans del segle XVI, son varies les cites de Cervantes al Quixot	12,80€
bou de mar amb menjar blanc	bou de mar + ametlla	adaptació de les primeres receptes amb crema d'ametlla provinents del llibre del Sent Soví de 1324	12,80€
migas amb ceps i pinyons	pa + ceps + pinyons	les primeres elaboracions reaprofitant pa sec daten de l'època romana	9,80€
porros ancestrals	porro + cervesa	provinent de les fèrtils terres del nil, tant el porro com la conservació en cervesa eren propis dels antics egipcis	4,80€
verdures sott'olio	albergínia + remolatxa + carabassa + un llarg etcètera	tècnica de conservació original d'itàlia basada en submergir aliments en oli d'oliva	12,80€
ostra barcino	ostra + pernil + pera	sabies que els romans exportaven ostres des de Barcino?	9,80€
calamar a feira	calamar + pebre vermell + oli d'oliva	tot i ser molt conegut a festes i "romerias" gallegues, te el seu origen en els comerciants extremenys de pebre vermell i les seves rutes	9,80€
truita de pinyons	ou + pinyons + herbes + garum	elaboració que apareix a de re coquinaria, el primer recetari de la història mediterranea, del segle primer	9,80€
vitello tonato	vedella + tonyina	provinent del piemonte, aquesta elaboració era pròpia de les celebracions nadalenques al nord d'itàlia des del segle VIII	16,80€
<b>els nostres petits arrossos</b>			
arròs de sèpia	sèpia + garum de sèpia	el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma	15,80€
arròs de bolets	bolets + garum vegetal	el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma	13,80€
<b>per acabar</b>			
balik ekmek	verat + pa de pita	elaboració tradicional dels pescadors turcs, potser un dels primers conceptes de streetfood a la mediterrània	13,80€
kebab	xai + pa de pita + iogurt + salsa de tomàquet picant	antiga pèrsia, 1500 a.C. potser el primer entrepà de la història	16,80€
ploma ibèrica "a la orza"	porc ibèric+ pebre vermell + all+ herbes aromàtiques	el seu origen es localitza a castilla la mancha, tot i que la tècnica de conservar en greix es realitza des de fa més de 3000 anys	15,80€
careta de garrí	porc ibèric + brasa	homenatge a apicius, autor de re coquinaria, el primer receptari de la mediterrània	18,00€
mitjana de rubia gallega txogitxu	vaca vella + brasa	podriem considerar la brasa la manera més antiga de cuinar coneguda per l'ésser humà. mínim 500-600gr.aprox, menys és un carpaccio	9,00€/100gr
peix salvatge a la brasa	peix + brasa	homenatge a egis de rodas, un dels set llegendaris cuiners de l'antiga grècia especializat en peixos	seg. mercat
<b>postres i el que sorgeixi</b>			
sorbet de llimona i arbequina	llimona + oli d'oliva d'arbequina	homenatge a l'oli d'oliva	4,80€
flam de pebre vermell	llet + pebre vermell + rosa	procedent de l'antiga roma, probablement el primer flam de la història	4,80€
bazyma	llet de cabra + figues + mel	homenatge a l'antiga grècia i els seus filòsofs	8,80€
xokolant	xocolata + ou + mantega	homenatge a michel bras, creat el 1981. fet sense farina i pràcticament sense calories...	8,80€
			extres
			pa 1,50€
			olives 3,00€



## deixi's aconsellar per nosaltres!

li oferim 3 seleccions de plats a la carta (taula sencera, iva inclòs, begudes apart)



menú dos pebrots  
60€



menú dos pebrots  
degustació  
75€



menú dos pebrots  
festival  
110€

IVA inclòs en el preu  
disposem d'informació sobre al·lèrgens